

เริ่มต้นเดือนด้วยเทศกาลกินเจ แต่สำหรับคนไม่ทานเจ
เงินเดือนออกแล้วแบบนี้ โโก โโก ทุ เตอะ บุปเฟตต์ดีกว่า
น้องหมูเต้งบอก กินหมูดิบ ระวัง

เสี่ยงติดเชื้อไขุ้หุ้ดับ

เพราะ การกินหมูดิบ เสี่ยงได้รับเชื้อแบคทีเรียสเตร็ปโตค็อกคัส ซูอิส
(Streptococcus suis) ย้าควรกินแบบปรุงสุกด้วยความร้อน
สูงกว่า 70 องศาเซลเซียสขึ้นไป ไม่น้อยกว่า 5 นาที และล้างมือให้
สะอาดด้วยสบู่และน้ำก่อนกินทุกครั้ง เพื่อสุขอนามัยที่ดี
อาการของไขุ้หุ้ดับ : มีไข้ วิงเวียนศรีษะ อาเจียน ประสาทหุ้กเสบ
จนหุ้ดับ ในรายที่อาการรุนแรง



กรมอนามัย



อย่าลืมนะ...เลือกซื้อ เลือกกินให้ปลอดภัย หากมือมีบาดแผลต้องปิดแผลและไม่นำมาสัมผัสหมูโดยตรง

ข้อมูลความรู้โดย : กรมอนามัย

ออกแบบผลิตโดย : กองส่งเสริมความรู้และสื่อสารสุขภาพ

จัดทำเมื่อ : กันยายน 2567



AnamaiMedia



ขอขอบคุณข้อมูลจากกรมอนามัย